GB

DE

KULINARISK

Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH 4
DEUTSCH 31

Contents

Safety information	4	Using the accessories	18
Safety instructions	5	Additional functions	19
Installation	8	Hints and tips	21
Product description	8	Care and cleaning	22
Control panel	9	Troubleshooting	24
Before first use	11	Technical information	26
Daily use	12	Energy efficiency	26
Clock functions	16	ENVIRONMENT CONCERNS	27
Automatic programmes	17	IKEA GUARANTEE	28

Subject to change without notice.

⚠ Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Only use the core temperature sensor recommended for this appliance.

Safety instructions

Installation

⚠ **Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.

- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

⚠ **Warning!** Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.

Use

⚠ **Warning!** Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- Use this appliance in a household only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.

  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

Steam Cooking

⚠ **Warning!** Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
  - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
  - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

Care and Cleaning

⚠ **Warning!** Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

⚠ **Warning!** Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

Disposal

⚠ **Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door to prevent children and pets to get closed in the appliance.
- **Packaging material**:
  The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

Installation

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

Assembly

ⓘ Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

⚠ **Warning!** Only a qualified person must do the electrical installation.

ⓘ The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This appliance is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

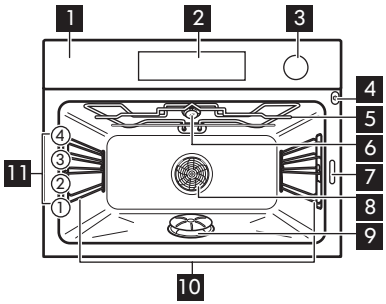
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate and to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm^2)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

Product description

General overview



1 Control panel
2 Electronic programmer
3 Water drawer
4 Socket for the core temperature sensor
5 Grill
6 Lamp
7 Rating plate
8 Fan
9 Steam generator with cover
10 Shelf support, removable
11 Shelf positions

Accessories

- **Wire shelf** x 1
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1
  For cakes and biscuits.
- **Core temperature sensor** x 1

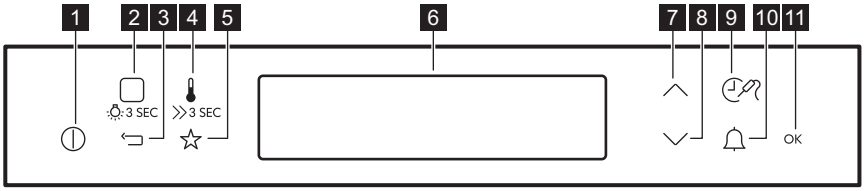
To measure how far the food is cooked.

- **Sponge** x 1

For absorbing the remaining water from the steam generator.

Control panel

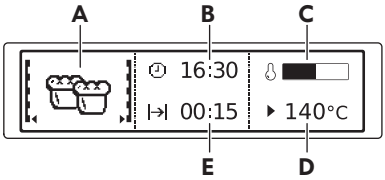
Electronic programmer



	Symbol	Function	Comment
1	⏻	ON / OFF	To activate and deactivate the appliance.
2	▢ 3 SEC	Heating Functions or Assisted Cooking	Touch the symbol once to choose a heating function or the menu: Assisted Cooking. Touch the symbol again to switch between the menus: Heating Functions, Assisted Cooking. To activate or deactivate the light, touch the symbol for 3 seconds.
3	⮌	Back key	To go back one level in the menu. To show the main menu, touch the symbol for 3 seconds.
4	🌡 3 SEC	Temperature selection	To set the temperature or show the current temperature in the appliance. Touch the symbol for 3 seconds to activate or deactivate the function: Fast heat up.
5	☆	Favourites	To save and access your favourite programmes.
6	-	Display	Shows the current settings of the appliance.
7	^	Up key	To move up in the menu.
8	v	Down key	To move down in the menu.

	Symbol	Function	Comment
9		Time and additional functions	To set different functions. When a heating function operates, touch the symbol to set the timer or the functions: Function Lock, Favourites, Heat + Hold, Set + Go. You can also change the settings of the core temperature sensor.
10		Minute Minder	To set the function: Minute Minder.
11	OK	OK	To confirm the selection or setting.

Display



A) Heating function
B) Time of day
C) Heat-up indicator
D) Temperature
E) Duration time or end time of a function

Other indicators of the display:

Symbol	Function	
	Minute Minder	The function operates.
	Time of day	The display shows the current time.
|→|	Duration	The display shows the necessary time for cooking.
→|	End Time	The display shows when the cooking time is complete.
	Temperature	The display shows the temperature.
	Time Indication	The display shows how long the heating function operates. Press ﹀ and ﹀ at the same time to reset the time.
	Calculation	The appliance calculates the time for cooking.

Symbol	Function	
	Heat-up Indicator	The display shows the temperature in the appliance.
	Fast Heat Up Indicator	The function is active. It decreases the heat up time.
	Weight Automatic	The display shows that the automatic weight system is active or that weight can be changed.
	Heat + Hold	The function is active.

Before first use

Warning! Refer to Safety chapters.

Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.

Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance before first use.
Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

First Connection

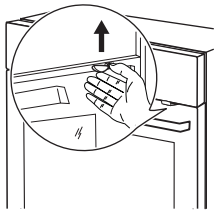
When you connect the appliance to the mains or after the power cut, you have to set the language, the display contrast, the display brightness and the time of the day.

1. Press ^ or ˇ to set the value.
2. Press OK to confirm.

Using the Mechanical child lock

The appliance has the child lock installed and activated. It is below the control panel on the right side.

To open the oven door with the child lock installed, pull the child lock handle up as shown in the picture.



Close the oven door without pulling the child lock.
To remove the child lock, open the oven door and remove the child lock with the torx key. The torx key is in the oven fitting bag.

Screw back the screw into the hole after removing the child lock.

Daily use

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

Navigating the menus

1. Activate the appliance.
2. Press ﹀ or ﹀ to select the menu option.
3. Press OK to move to the submenu or accept the setting.

ⓘ At each point you can go back to the main menu with ⮌.

The menus in overview

Main menu

Symbol	Menu item	Application
	Heating Functions	Contains a list of heating functions.
	Assisted Cooking	Contains a list of automatic programmes.
	Favourites	Contains a list of favourite cooking programmes created by the user.
	Steam Cleaning	Cleaning the appliance with steam.
	Basic Settings	You can use it to set other settings.
	Specials	Contains a list of additional heating functions.

Submenu for: Basic Settings

Symbol	Submenu	Description
	Set Time of Day	Sets the current time on the clock.
	Time Indication	When ON, the display shows the current time when you deactivate the appliance.
	Set + Go	When ON, in the Select Options window you can choose the function: Set + Go.
	Heat + Hold	When ON, in the Select Options window you can choose the function: Heat + Hold.
	Time Extension	Activates and deactivates the time extension function.
	Display Contrast	Adjusts the display contrast by degrees.
	Display Brightness	Adjusts the display brightness by degrees.

Symbol	Submenu	Description
	Set Language	Sets the language for the display.
	Buzzer Volume	Adjusts the volume of press-tones and signals by degrees.
	Key Tones	Activates and deactivates the tone of the touch fields. It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF touch field.
	Alarm/Error Tones	Activates and deactivates the alarm tones.
i	Service	Shows the software version and configuration.
	Factory Settings	Resets all settings to factory settings.

Heating Functions

Heating function		Application
	Full Steam	For vegetables, fish, potatoes, rice, pasta or special side-dishes.
	Half Steam + Heat	For dishes with a high moisture content and for poaching fish, custard royale and terrines.
	Quarter Steam + Heat	To bake bread, roast large pieces of meat or to warm up chilled and frozen meals.
	ECO Steam	The ECO functions let you optimize the energy consumption during cooking. It is necessary to set the cooking time first. To get more information about the recommended settings, refer to the steam cooking tables in the recipe book.
	Steam Regenerating	To reheat already cooked food directly on a plate.
	True Fan Cooking	To bake on up to 2 shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for the function: Top/Bottom Heat.
	Top/Bottom Heat	To bake and roast food on 1 shelf position.

Heating function		Application
	Pizza Setting	To bake food on 1 shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for the function: Top/Bottom Heat.
	Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	Moist Fan Baking	To save energy when you bake and cook dry baked goods. Also to bake baked goods in tins on 1 shelf position. This function was used to define the energy efficiency class acc. EN50304.
	ECO Roasting	The ECO functions let you optimize the energy consumption during cooking. It is necessary to set the cooking time first. To get more information about the recommended settings, refer to the roasting tables in the recipe book.
	Frozen Foods	To make your convenience food like e.g. French Fries, Wedges, spring rolls crispy.
	Grilling	To grill flat food and to toast bread.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
	Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on 1 shelf position. Also to make gratins and to brown.

Specials

Heating function		Application
	Bread Baking	To bake bread.
	Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. Also to gratinate and brown.

Heating function		Application
	Dough Proving	For controlled rising of yeast dough before baking.
	Plate Warming	To preheat your plate for serving.
	Preserving	To make vegetable preserves such as pickles.
	Drying	To dry sliced fruit (e.g. apples, plums, peaches) and vegetables (e.g. tomatoes, zucchini, mushrooms).
	Keep Warm	To keep food warm.
	Defrost	To defrost frozen food.

Activating a heating function

1. Activate the appliance.
2. Select the menu: Heating Functions.
3. Press OK to confirm.
4. Set a heating function.
5. Press OK to confirm.
6. Set the temperature.
7. Press OK to confirm.

Steam cooking

The water drawer cover is in the control panel.

⚠ **Warning!** Do not put water directly into the steam generator. Use only water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not put flammable or alcoholic liquids into the water drawer.

1. Prepare the food in the correct cookware.
2. Press the cover of the water drawer to open it.
3. Fill the water drawer with 800 ml of water.
   The water supply is sufficient for approximately 50 minutes.

ⓘ Do not overfill the water drawer.
There is no indication that the water drawer is full, apart from the bottom steam generator.

4. Push the water drawer to its initial position.
5. Activate the appliance.
6. Select a steam heating function and the temperature.
7. If necessary, set the function Duration |→| or End Time →|.
   The first steam shows after approximately 2 minutes. An acoustic signal sounds when the appliance is at approximately the set temperature.

When the steam generator is empty, an acoustic signal sounds.

The signal sounds at the end of the cooking time.

8. Deactivate the appliance.
9. Empty the water drawer after the steam cooking is completed.

Caution! The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful when you empty the water drawer.

When the appliance cools down, soak up all remaining water from the steam generator with the sponge. If necessary, clean the steam generator with some vinegar. Let the appliance dry fully with the door open.

Heat-up indicator

When you activate a heating function, the bar on the display comes on. The bar shows that the temperature increases.

Fast Heat Up Indicator

This function decreases the heat-up time.

To activate the function, hold » 3 sec for 3 seconds. The heat-up indicator alternates.

Residual heat

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat. You can use the heat to keep the food warm.

Clock functions

Clock functions table

Clock function		Application
	Minute Minder	To set a countdown (max. 2 h 30 min). This function has no effect on the operation of the appliance. Use to activate the function. Press ^ or v to set the minutes and OK to start.
|→|	Duration	To set the length of an operation (max. 23 h 59 min).
→|	End Time	To set the switch-off time for a heating function (max. 23 h 59 min).

If you set the time for a clock function, the time starts to count down after 5 seconds.

If you use the clock functions: Duration, End Time, the appliance deactivates the heating elements after 90 % of the set time. The appliance uses the residual heat to continue the cooking process until the time ends (3 - 20 minutes).

Setting the clock functions

- Before you use the functions: Duration, End Time, you must set a heating function and temperature first. The appliance deactivates automatically.
- You can use the functions: Duration and End Time at the same time if you want to automatically activate and deactivate the appliance on a given time later.
- The functions: Duration and End Time do not work when you use the core temperature sensor.

1. Set a heating function.
2. Press again and again until the display shows the necessary clock function and the related symbol.
3. Press ^ or ˇ to set the necessary time.
4. Press OK to confirm.

When the time ends, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates. The display shows a message.

5. Press any symbol to stop the signal.

Heat + Hold

Conditions for the function:

- The set temperature is more than 80 °C.
- The function: Duration is set.

The function: Heat + Hold keeps prepared food warm at 80 °C for 30 minutes. It activates after the baking or roasting procedure ends.

You can activate or deactivate the function in the menu: Basic Settings.

1. Activate the appliance.
2. Select the heating function.
3. Set the temperature above 80 °C.
4. Press again and again until the display shows: Heat + Hold.
5. Press OK to confirm.

When the function ends, an acoustic signal sounds.
The function stays on if you change the heating functions.

Time Extension

The function: Time Extension makes the heating function continue after the end of Duration.

Applicable to all heating functions with Duration or Weight Automatic.
Not applicable to heating functions with the core temperature sensor.

1. When the cooking time ends, an acoustic signal sounds. Press any symbol.

The display shows the message.

2. Press to activate or ⮌ to cancel.
3. Set the length of the function.
4. Press OK.

Automatic programmes

Warning! Refer to Safety chapters.

Recipes online

ⓘ You can find the recipes for the automatic programmes specified for this appliance on the website www.ikea.com. To find the proper Recipe Book check the article number on the rating plate on the front frame of the appliance cavity.

Assisted Cooking with Recipe Automatic

This appliance has a set of recipes you can use. The recipes are fixed and you cannot change them.

1. Activate the appliance.
2. Select the menu: Assisted Cooking. Press OK to confirm.
3. Select the category and dish. Press OK to confirm.
4. Select a recipe. Press OK to confirm.

ⓘ When you use the function: Manual, the appliance uses the automatic settings. You can change them as with other functions.

Assisted Cooking with Weight Automatic

This function automatically calculates the roasting time. To use it, it is necessary to input the food weight.

1. Activate the appliance.
2. Select the menu: Assisted Cooking. Press OK to confirm.
3. Select the category and dish. Press OK to confirm.
4. Select the function: Weight Automatic. Press OK to confirm.
5. Touch ^ or ˇ to set the food weight. Press OK to confirm.

The automatic programme starts.

6. You can change the weight at any time. Press ^ or ˇ to change the weight.
7. When the time ends, an acoustic signal sounds. Press any symbol to deactivate the signal.

ⓘ With some programmes turn over the food after 30 minutes. The display shows a reminder.

Using the accessories

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

Core temperature sensor

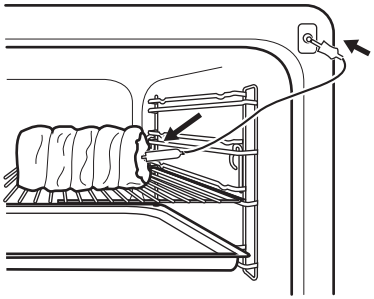
There are two temperatures to be set: the oven temperature and the core temperature.

The core temperature sensor measures the core temperature of the meat. When the meat is at the set temperature, the appliance deactivates.

⚠ **Caution!** Only use the core temperature sensor supplied or the correct replacement parts.

ⓘ The core temperature sensor must stay in the meat and in the socket during the cooking.

1. Activate the appliance.
2. Put the tip of the core temperature sensor into the centre of the meat.
3. Put the plug of the core temperature sensor into the socket at the front of the appliance.



The display shows the core temperature sensor symbol.

4. Press ^ or ˇ in less than 5 seconds to set the core temperature.
5. Set the heating function and, if necessary, the oven temperature.

The appliance calculates an approximate end time. The end time is different for the different quantities of the food, the set oven temperatures (minimum 120 °C) and the operating modes. The appliance calculates the end time in approximately 30 minutes.

6. To change the core temperature, press .

When the meat is at the set core temperature, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.

7. Touch any symbol to stop the signal.
8. Remove the core temperature sensor plug from the socket and remove the meat from the oven.

⚠ **Warning!** The core temperature sensor is hot. There is a risk of burns. Be careful when you remove the tip and the plug of the core temperature sensor.

Additional functions

Favourites

You can save your favourite settings, such as duration, temperature or heating function. They are available in the menu: Favourites. You can save 20 programmes.

Saving a programme

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function or an automatic programme.
3. Touch again and again until the display shows: SAVE.
4. Press OK to confirm.

The display shows the first free memory position.

5. Press OK to confirm.
6. Enter the name of the programme.

The first letter flashes.

7. Touch ˇ or ^ to change the letter.
8. Press OK.

The next letter flashes.

9. Do step 7 again as necessary.
10. Press and hold OK to save.

You can overwrite a memory position. When the display shows the first free memory position, touch ˇ or ^ and press OK to overwrite an existing programme.

You can change the name of a programme in the menu: Edit Programme Name.

Activating the programme

1. Activate the appliance.
2. Select the menu: Favourites.
3. Press OK to confirm.
4. Select your favourite programme name.
5. Press OK to confirm.

Press ☆ to go directly to menu: Favourites.

Using the Child Lock

The Child Lock prevents an accidental operation of the appliance.

1. Activate the appliance.
2. Touch and ☆ at the same time until the display shows a message.

To deactivate the Child Lock function repeat step 2.

Function Lock

This function prevents an accidental change of the heating function. You can activate it only when the appliance operates.

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function or setting.
3. Press again and again until the display shows: Function Lock.
4. Press OK to confirm.

To deactivate the function, press . The display shows a message. Press again and then OK to confirm.

ⓘ When you deactivate the appliance, the function also deactivates.

Set + Go

The function lets you set a heating function (or a programme) and use it later with one press of any symbol.

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function.
3. Press again and again until the display shows: Duration.
4. Set the time.
5. Press again and again until the display shows: Set + Go.
6. Press OK to confirm.

Press any symbol (except for ⏻) to start the function: Set + Go. The set heating function starts.

When the heating function ends, an acoustic signal sounds.

ⓘ
- Function Lock is on when the heating function operates.
- The menu: Basic Settings lets you activate and deactivate the function: Set + Go.

Automatic Switch-off

For safety reasons the appliance deactivates automatically after some time if a heating function operates and you do not change any settings.

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

ⓘ The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, core temperature sensor, End Time, Duration.

Brightness of the display

There are two modes of display brightness:

- Night brightness - when the appliance is deactivated, the brightness of the display is lower between 10 PM and 6 AM.
- Day brightness:
  - when the appliance is activated.
  - if you touch a symbol during the night brightness (apart from ON / OFF), the display goes back to the day brightness mode for the next 10 seconds.

– if the appliance is deactivated and you set the function: Minute Minder. When the function ends, the display goes back to the night brightness.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

Hints and tips

General information

- Whenever preheating, remove the wire shelves and trays from the cavity to have the fastest performance.
- The appliance has four shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking tables

For cooking tables please refer to the Recipe Book which you can find on our website.

Care and cleaning

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a usual cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances

ⓘ Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

Cleaning the door gasket

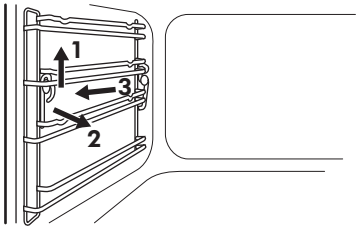
- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service.
- To clean the door gasket, use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.

Removing the shelf supports

Before maintenance, make sure that the appliance is cool. There is a risk of burns.

To clean the appliance, remove the shelf supports.

1. Pull carefully the supports up and out of the front catch.



2. Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the supports out of the rear catch.

Install the shelf supports in the opposite sequence.

Steam Cleaning

Remove the worst dirt manually.

1. Put 250 ml of water with 3 tablespoons of vinegar directly into the steam generator.
2. Activate the function: Steam Cleaning.

The display shows the duration of the function. An acoustic signal sounds when the programme is completed.

3. Touch any symbol to deactivate the signal.
4. Wipe out the appliance with a soft cloth. Remove the water from the steam generator.

Keep the appliance door open for approximately 1 hour. Wait until the appliance is dry. To speed up the drying you can heat up the appliance with hot air at temperature 150 °C for approximately 15 minutes.

Steam generation system

⚠ **Caution!** Dry the steam generator after each use. Remove the water with the sponge.

ⓘ Remove the limescale with water and vinegar.

⚠ **Caution!** Chemical de-scaling agents can cause damage to the enamel. Follow the instructions of the manufacturer.

1. To clean the water drawer and the steam generator, put the water and vinegar mixture (approximately 250 ml) through the water drawer into the steam generator. Wait for approximately 10 minutes.
2. Remove the water and vinegar with the sponge.
3. Put clean water (100 - 200 ml) into the water drawer to flush the steam generation system.
4. Remove the water from the steam generator with the sponge and rub it dry.
5. Keep the door open to let the appliance dry fully.

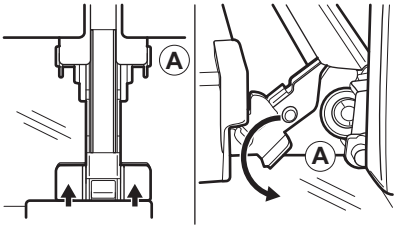
Removing and installing the door

The oven door has three glass panels.You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

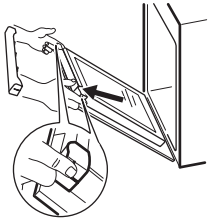
ⓘ The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

⚠ **Caution!** Do not use the appliance without the glass panels.

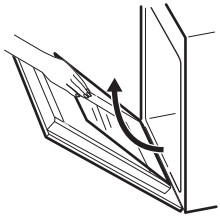
1. Open the door fully.
2. Fully press the clamping levers (A) on the two door hinges.



3. Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle).
4. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the appliance at an upwards angle.
5. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface. This is to prevent scratches.
6. Hold the door trim on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



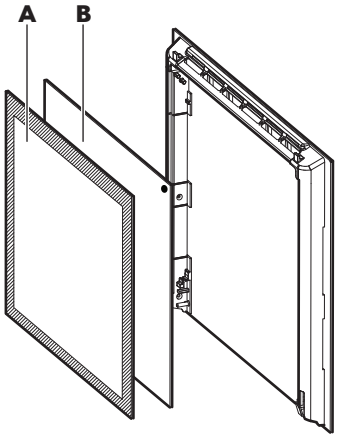
7. Pull the door trim to the front to remove it.
8. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



9. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that you put the glass panels (A and B) back in the correct sequence. The first panel (A) has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (A) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



Replacing the lamp

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.

⚠ **Warning!** Danger of electrocution! Disconnect the fuse before you replace the lamp. The lamp and the lamp glass cover can be hot.

1. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.
3. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
4. Clean the glass cover.
5. Replace the oven light bulb with a 40 W, 230 V (50 Hz), 350 °C heat resistant oven light bulb (connection type: G9).
6. Install the glass cover.

Troubleshooting

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The oven does not heat up.	The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The oven does not heat up.	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
The display shows F111.	The plug of the core temperature sensor is not correctly installed into the socket.	Put the plug of the core temperature sensor as far as possible into the socket.
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	• Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. • If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.

Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

Technical information

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	477 mm 214 mm 418 mm
Area of baking tray	1424 cm²	
Top heating element	1900 W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	1900 W	
Ring	1650 W	
Total rating	3000 W	
Voltage	220 - 240 V	
Frequency	50 Hz	
Number of functions	24	

Energy efficiency

Product information according to EU 66/2014

Model identification	KULINARISK 303.009.12
Energy Efficiency Index	94.5
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle

Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	43 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	30.9 kg

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

Energy saving

The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking.

- **General hints**
  - Make sure that the oven door is closed properly when the appliance operates and keep it closed as much as possible during the cooking.
  - Use metal dishes to improve the energy saving.
  - When possible, put the food inside the oven without heating it up.
  - When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum, 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.
  - Use the residual heat to warm up other foods.
- **Cooking with fan** - when possible, use the cooking functions with fan to save energy.
- **Residual heat**
  - In some heating functions if a programme with time selection (Duration, End Time) is activated and the cooking time is longer than 30 minutes, the heating elements deactivate automatically 10% earlier. The fan and lamp continue to operate.
- **Cooking with the lamp off** - deactivate the lamp during the cooking and activate only when you need it.
- **Keep food warm** - if you want to use the residual heat to keep the meal warm, choose the lowest possible temperature setting. The display shows the residual heat temperature.
- **Eco functions** - refer to "Heating Functions".
- When you use the function: **Moist Fan Baking**, the lamp deactivates after 30 seconds. You can activate it again according to your preferences.
- When you use the **Eco functions**, the lamp deactivates. You can activate it again according to your preferences.

ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♺. Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of

electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance,

Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?

The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007

Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed service provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery

baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

This restriction do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies

The IKEA guarantee gives You specific legal rights, which covers or exceed local demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation

Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information;

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
   - the overall IKEA kitchen installation;
   - connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.
3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual section of this booklet before contacting us.

How to reach us if You need our service

Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed contacts and relative national phone numbers.

In order to provide You with a quicker service, we recommend that You use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance You need an assistance for. Before calling us, assure that You have to hand the IKEA article number (8 digit code) for the appliance of which you need our assistance.

SAVE THE SALES RECEIPT! It is Your proof of purchase and required for the guarantee to apply. Note that the receipt reports also the IKEA article name and number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do You need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances, please contact our nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	31	Verwendung des Zubehörs	47
Sicherheitsanweisungen	33	Zusatzfunktionen	48
Montage	35	Tipps und Hinweise	50
Gerätebeschreibung	36	Reinigung und Pflege	51
Bedienfeld	37	Fehlersuche	54
Vor der ersten Inbetriebnahme	39	Technische Daten	56
Täglicher Gebrauch	40	Energieeffizienz	56
Uhrfunktionen	45	UMWELTTIPPS	57
Automatikprogramme	46	IKEA Garantie	58

Änderungen vorbehalten.

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.

- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

Allgemeine Sicherheit

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor.

Sicherheitsanweisungen

Montage

⚠ **WARNUNG!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

Gebrauch

⚠ **WARNUNG!** Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠ **WARNUNG!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
  - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss bei Betrieb stets geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

Dampfgaren

⚠ **WARNUNG!**
Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
  - Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür.
  - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.

Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!** Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

Backofenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.

⚠ **WARNUNG!** Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Entsorgung

⚠ **WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie die Tür, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.
- **Verpackungsmaterial**: Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial über die dafür vorgesehenen Behälter Ihres Abfallentsorgungsunternehmens.

Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

Montage

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Montage

ⓘ Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!** Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

ⓘ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

Netzkabel

Einsetzbare Kabeltypen für Montage und Austausch:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

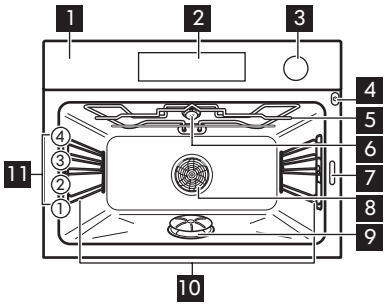
Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild und in der Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm^2)
Maximal 1380	3 x 0,75
Maximal 2300	3 x 1
Maximal 3680	3 x 1,5

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



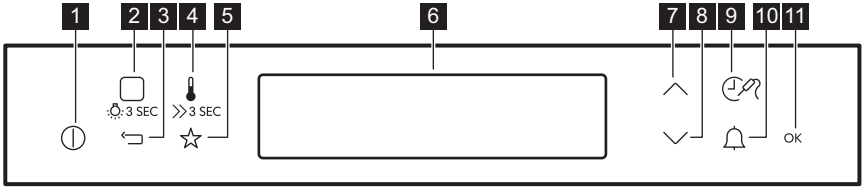
1 Bedienfeld
2 Elektronischer Programmspeicher
3 Wassertank
4 Buchse für den KT Sensor
5 Grill
6 Lampe
7 Typenschild
8 Ventilator
9 Dampfgenerator mit Abdeckung
10 Einhängegitter, herausnehmbar
11 Einschubebenen

Zubehör

- **Kombirost** x 1
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech** x 1
  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Kerntemperatursensor** x 1
  Zum Messen des Garzustands.
- **Schwamm** x 1
  Zur Entfernung von Restwasser aus dem Dampfgenerator.

Bedienfeld

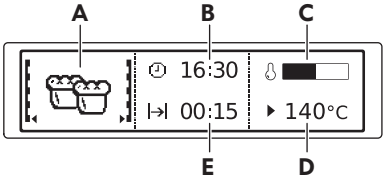
Elektronischer Programmspeicher



	Symbol	Funktion	Anmerkung
1	⏻	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	▢ 3 SEC	Ofenfunktionen oder Koch-Assistent	Berühren Sie das Symbol einmal, um eine Ofenfunktion oder das Menü Koch-Assistent auszuwählen. Berühren Sie das Symbol erneut, um zwischen den Menüs Ofenfunktionen, Koch-Assistent umzuschalten. Zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung berühren Sie das Symbol 3 Sekunden lang.
3	⮌	Zurück-Taste	Menünavigation eine Ebene zurück. Berühren Sie dieses Symbol 3 Sekunden lang, um das Hauptmenü aufzurufen.
4	3 SEC	Temperaturauswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Temperatur im Gerät. Zum Ein- oder Ausschalten der folgenden Funktion berühren Sie das Feld 3 Sekunden lang: Schnellaufheizung.
5	☆	Favoriten	Speichern und Aufrufen der Favoriten-Programme.
6	-	Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
7	^	Nach oben-Taste	Menünavigation nach oben.
8	v	Nach unten-Taste	Menünavigation nach unten.

	Symbol	Funktion	Anmerkung
9		Uhr- und Zusatzfunktionen	Zum Einstellen verschiedener Funktionen. Bei aktivierter Ofenfunktion das Symbol berühren, um den Timer oder folgende Funktionen einzustellen: Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go. Sie können auch die Einstellungen des KT Sensors ändern.
10		Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker.
11	OK	OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.

Display



A) Ofenfunktion
B) Tageszeit
C) Aufheiz-Anzeige
D) Temperatur
E) Dauer oder Ende einer Funktion

Weitere Anzeigen:

Symbol	Funktion	
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Tageszeit	Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
|→|	Dauer	Im Display wird die erforderliche Gardauer angezeigt.
→|	Ende	Das Display zeigt die Zeit an, zu der die Gardauer endet.
	Temperatur	Das Display zeigt die Temperatur an.
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Diese Zeit kann durch gleichzeitiges Berühren von ﹀ und ﹀ zurückgesetzt werden.

Symbol	Funktion	
	Berechnung	Das Gerät berechnet die Gardauer.
	Aufheiz-Anzeige	Im Display wird die Temperatur im Gerät angezeigt.
	Anzeige für die Schnellaufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet. Sie verkürzt die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist, oder dass das Gewicht geändert werden kann.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

Vor der ersten Inbetriebnahme

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.

ⓘ Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.
Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

Erstanschluss

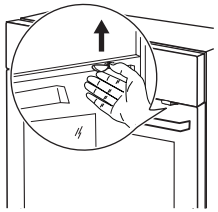
Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache, der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie ^ oder ˇ, um den Wert einzustellen.
2. Mit OK bestätigen.

Verwenden der mechanischen Kindersicherung

Das Gerät besitzt eine eingebaute Kindersicherung und sie ist eingeschaltet. Sie befindet sich rechts unterhalb des Bedienfelds.

Zum Öffnen der Backofentür mit aktivierter Kindersicherung ziehen Sie den Griff der Kindersicherung wie in der Abbildung gezeigt nach oben.



Schließen Sie dann die Backofentür, ohne an der Kindersicherung zu ziehen.
Zum Entfernen der Kindersicherung öffnen Sie die Backofentür und entfernen Sie die Kindersicherung mit einem Torxschlüssel. Der Torxschlüssel befindet sich im Beipack.

Schrauben Sie die Schraube nach Entfernung der Kindersicherung wieder in das Loch.

Täglicher Gebrauch

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie ﹀ oder ﹀, um die Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie OK, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.

ⓘ Mit ⮌ können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.

Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Symbol	Menüpunkt	Anwendung
	Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
	Koch-Assistent	Liste mit Automatikprogrammen.
	Favoriten	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.
	Dampfreinigung	Reinigen des Backofens mit Dampf.
	Grundeinstellungen	Ermöglicht die Änderung weiterer Einstellungen.
	Sonderfunktionen	Liste mit zusätzlichen Ofenfunktionen.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Symbol	Untermenü	Beschreibung
	Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
	Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
	Set + Go	Bei EIN können Sie im Untermenü die folgende Funktion wählen: Set + Go.
	Heat + Hold	Bei EIN können Sie im Untermenü die folgende Funktion wählen: Heat + Hold.

Symbol	Untermenü	Beschreibung
	Zeitverlängerung	Ein- und Ausschalten der Funktion Zeitverlängerung.
	Kontrast	Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
	Helligkeit	Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
	Sprache einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
	Lautstärke	Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale.
	Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.
	Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
i	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
	Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
	Vital-Dampf	Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Nudeln oder besondere Beilagen.
	Intervall Plus	Für Speisen mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt und zum Pochieren von Fisch, Eierstich und Terrinen.
	Intervall-Dampf	Zum Backen von Brot und Braten von großen Fleischstücken sowie zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.
	ÖKO Dampf	Mit den ÖKO-Funktionen optimieren Sie den Energieverbrauch während des Garvorgangs. Sie müssen jedoch zuerst die Gardauer festlegen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Dampfgartabellen im Rezeptbuch.

Ofenfunktion		Anwendung
	Regenerieren	Zum Aufwärmen bereits gekochter Speisen direkt auf dem Teller.
	Heißluft mit Ringheiz-körper	Zum Backen auf bis zu 2 Einschubebenen gleich-zeitig und zum Dörren.Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit ei-ner stärkeren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
	Bio-Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftig-en Braten.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Feuchte Heißluft	Zum energiesparenden Backen und Garen von trockenem Gebäck. Auch zum Backen von Back-waren in Formen auf einer Ebene. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN50304 verwendet.
	ÖKO Braten	Mit den ÖKO-Funktionen optimieren Sie den En-ergieverbrauch während des Garvorgangs. Sie müssen jedoch zuerst die Gardauer festlegen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Ein-stellungen finden Sie in den Brattabellen im Re-zeptbuch.
	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes Frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.

Ofenfunktion		Anwendung
	Heißluftgrillen	Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.

Sonderfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
	Brot Backen	Zum Backen von Brot.
	Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Auch zum Überbacken und Bräunen.
	Gärstufe	Zum kontrollierten Gehen lassen eines Hefeteigs vor dem Backen.
	Teller wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.
	Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.
	Dörren	Zum Dörren von Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Pflaumen, Pfirsiche, Tomaten, Zucchini, Pilze) in Scheiben.
	Warmhalten	Zum Warmhalten von Gerichten
	Auftauen	Zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.

Einschalten einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Ofenfunktionen.
3. Mit OK bestätigen.
4. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
5. Mit OK bestätigen.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Mit OK bestätigen.

Dampfgaren

Die Abdeckung des Wassertanks befindet sich im Bedienfeld.

⚠ **WARNUNG!** Füllen Sie kein Wasser direkt in den Dampfgenerator.
Verwenden Sie nur Wasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Es dürfen keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwendet werden. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

1. Bereiten Sie das Gericht in einem geeigneten Kochgeschirr zu.
2. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
3. Füllen Sie 800 ml Wasser in den Wassertank.
   Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten.

ⓘ Füllen Sie nicht zu viel Wasser in den Wassertank.
Es gibt keine Anzeige für einen vollen Wassertank außer dem Dampfgenerator unten.

4. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
5. Schalten Sie das Gerät ein.
6. Wählen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur.
7. Wählen Sie, falls erforderlich, die Funktion Dauer |→| oder Ende →|.
   Nach ca. 2 Minuten ist der erste Dampf sichtbar. Kurz bevor das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal.

ⓘ Ist der Dampfgenerator leer, ertönt ein Signalton.

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.

8. Schalten Sie das Gerät aus.
9. Leeren Sie den Wassertank nach dem Dampfgaren.

⚠ **ACHTUNG!** Das Gerät ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Entleeren des Wassertanks vorsichtig.

Sobald das Gerät abgekühlt ist, saugen Sie das gesamte restliche Wasser aus dem Dampfgenerator mit dem Schwamm auf. Falls erforderlich, reinigen Sie den Dampfgenerator mit etwas Essig. Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Gerätetür vollständig trocknen.

Aufheiz-Anzeige

Der Balken auf dem Display leuchtet auf, sobald Sie eine Ofenfunktion wählen. Der Balken zeigt an, dass die Temperatur ansteigt.

Anzeige für die Schnellaufheizung

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.

Zum Einschalten der Funktion halten Sie »3 SEC 3 Sekunden lang gedrückt. Die Aufheiz-Anzeige verändert sich.

Restwärme

Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Uhrfunktionen

Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Anwendung
🔔	Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (max. 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Schalten Sie die Funktion mit 🔔 ein. Drücken Sie ∧ oder ∨, um die Minuten einzustellen, und OK zum Starten.
|→|	Dauer	Zum Einstellen der Dauer eines Vorgangs (max. 23 Std. 59 Min.).
→|	Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten).

5 Sekunden nachdem Sie die Zeit für eine Uhrfunktion eingestellt haben wird diese Zeit heruntergezählt.

Benutzen Sie die Uhrfunktionen Dauer, Ende, schaltet das Gerät die Heizelemente nach 90 % der eingestellten Zeit aus. Mit der vorhandenen Restwärme wird der Garvorgang fortgesetzt, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (3 bis 20 Minuten).

Einstellen der Uhrfunktionen

- Bevor Sie die Funktionen Dauer, Ende nutzen, müssen Sie die Ofenfunktion und Temperatur festlegen. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
- Sie können die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig verwenden, wenn das Gerät zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.
- Die Funktionen Dauer und Ende funktionieren nicht, wenn Sie den KT Sensor verwenden.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und

das entsprechende Symbol anzeigt werden.

3. Drücken Sie ^ oder ˇ, um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Mit OK bestätigen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird ausgeschaltet. Im Display erscheint eine Meldung.

5. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen.

Heat + Hold

Voraussetzungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

Die Funktion Heat + Hold hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

Sie können diese Funktion im folgenden Menü ein- und ausschalten: Grundeinstellungen.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Heat + Hold.
5. Mit OK bestätigen.

Nach Ablauf der Funktion ertönt ein akustisches Signal.
Die Funktion bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

Zeitverlängerung

Die Funktion Zeitverlängerung bewirkt, dass die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer weiterläuft.

ⓘ Anwendbar auf alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik.
Nicht anwendbar auf Ofenfunktionen mit KT Sensor.

1. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.

Im Display erscheint die Meldung.

2. Drücken Sie , um sie einzuschalten, oder , um sie auszuschalten.
3. Stellen Sie die Dauer der Funktion ein.
4. Drücken Sie OK.

Automatikprogramme

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Rezepte online

ⓘ Die Rezepte der Automatikprogramme für dieses Gerät finden Sie auf der Website www.ikea.com. Um das richtige Rezeptbuch zu finden, suchen Sie die Artikelnummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

Koch-Assistent mit Rezeptautomatik

Mit dem Gerät wird eine Reihe von Rezepten zur Verfügung gestellt, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Koch-Assistent. Mit OK bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit OK bestätigen.
4. Wählen Sie ein Rezept aus. Mit OK bestätigen.

ⓘ Wenn Sie die Funktion Manuell verwenden, benutzt das Gerät automatische Einstellungen. Diese können Sie ändern. Gehen Sie dazu wie für andere Funktionen beschrieben vor.

Koch-Assistent mit Gewichtsautomatik

Bei dieser Funktion wird die Gardauer automatisch berechnet. Dazu muss das Gewicht des Garguts eingegeben werden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Koch-Assistent. Mit OK bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit OK bestätigen.
4. Wählen Sie die Funktion Gewichtsautomatik. Mit OK bestätigen.
5. Berühren Sie ^ oder ˇ, um das Gewicht der Lebensmittel einzugeben. Mit OK bestätigen.

Das Automatikprogramm startet.

6. Sie können die Eingabe für das Gewicht jederzeit ändern. Drücken Sie ^ oder ˇ, um das Gewicht zu ändern.
7. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal auszuschalten.

ⓘ Bei einigen Programmen muss das Gargut nach 30 Minuten gewendet werden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

Verwendung des Zubehörs

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

KT Sensor

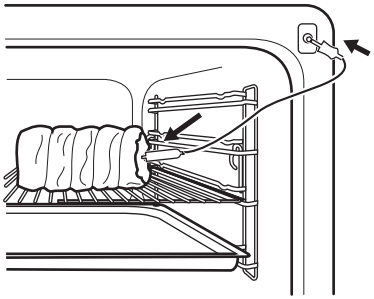
Zwei Temperaturen sind einzustellen: Die Backofentemperatur und die Kerntemperatur.

Der KT Sensor misst die Kerntemperatur im Inneren des Fleisches. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.

⚠ **ACHTUNG!** Verwenden Sie nur den mitgelieferten KT Sensor oder ein Originalersatzteil.

ⓘ Der KT Sensor muss während des Garvorgangs im Fleisch und der Stecker in der Buchse bleiben.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze des KT Sensors mittig in das vorbereitete Fleischstück ein.
3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse an der Vorderseite des Geräts.



Im Display wird das Symbol für den KT Sensor angezeigt.

4. Drücken Sie ^ oder ˇ innerhalb von weniger als 5 Sekunden, um die Kerntemperatur einzustellen.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.

Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende. Der ermittelte Wert variiert je nach Speisemenge, eingestellter Backofentemperatur (mindestens 120 °C) und ausgewählter Funktion. Das voraussichtliche Ende wird nach ca. 30 Minuten berechnet.

6. Drücken Sie ⏲, um die Kerntemperatur zu ändern.

Sobald das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

7. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.
8. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse und nehmen Sie das Fleisch aus dem Backofen.

⚠ **WARNUNG!** Der KT Sensor ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Spitze des KT Sensors herausnehmen und den Stecker ziehen.

Zusatzfunktionen

Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Diese können Sie über das folgende Menü abrufen: Favoriten. Sie können 20 Programme speichern.

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein:
3. Berühren Sie ⏲ wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: SPEICHERN.
4. Mit OK bestätigen.

Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.

5. Mit OK bestätigen.
6. Geben Sie den Namen für das Programm ein.

Der erste Buchstabe blinkt.

7. Berühren Sie ˇ oder ^, um den Buchstaben zu ändern.
8. Drücken Sie OK.

Der nächste Buchstabe blinkt.

9. Wiederholen Sie bei Bedarf Schritt 7.
10. Zum Speichern halten Sie OK gedrückt.

Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, berühren Sie ˇ oder ^ und drücken Sie OK, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

Den Namen des Programms können Sie in folgendem Menü ändern: Programm umbenennen.

Einschalten des Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Favoriten.
3. Mit OK bestätigen.
4. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms.
5. Mit OK bestätigen.

Drücken Sie ☆, um direkt in das folgende Menü zu gelangen: Favoriten.

Verwenden der Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Bedienen des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie und ☆ gleichzeitig, bis das Display eine Meldung anzeigt.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion. Sie lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein oder nehmen Sie eine sonstige Einstellung vor.
3. Drücken Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
4. Mit OK bestätigen.

Drücken Sie , um diese Funktion auszuschalten. Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie erneut und dann OK zur Bestätigung.

ⓘ Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird die Funktion ebenfalls ausgeschaltet.

Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion (oder ein Programm) einstellen und diese später durch Berühren eines beliebigen Symbols einschalten.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Dauer.
4. Stellen Sie die Dauer ein.
5. Drücken Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Set + Go.
6. Mit OK bestätigen.

Berühren Sie ein beliebiges Symbol (außer ⏻) zum Starten der Funktion Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion wird gestartet.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.

ⓘ
- Während die Ofenfunktion in Betrieb ist, ist Tastensperre eingeschaltet.
- Im Menü Grundeinstellungen können Sie die folgende Funktion ein- und ausschalten: Set + Go.

Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

ⓘ Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Backofenbeleuchtung, Kerntemperatursensor,Ende, Dauer.

Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

- Nachthelligkeit – Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 06:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
  – Wenn das Gerät eingeschaltet ist.
  – Wenn Sie eines der Symbole während der Nachthelligkeit berühren (außer EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
  – Wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie die Funktion Kurzzeit-Wecker einstellen. Sobald die Funktion beendet ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Tipps und Hinweise

Allgemeine Informationen

- Muss der Backofen vorgeheizt werden, nehmen Sie die Kombiroste und Bleche aus dem Garraum, um ihn schneller aufzuheizen.
- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

Kochtabellen

Kochtabellen finden Sie im Rezeptbuch auf unserer Website.

Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:

ⓘ Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

Reinigen der Türdichtung

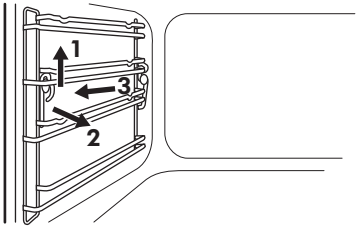
- Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Reinigen Sie die Türdichtung mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem Reinigungsmittel.

Entfernen von Einhängegittern

Lassen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten unbedingt abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung heraus.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Dampfreinigung

Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.

1. Füllen Sie 250 ml Wasser vermischt mit 3 Esslöffel Essig in den Dampfgenerator.
2. Wählen Sie die Funktion: Dampfreinigung.

Das Display zeigt die Dauer der Funktion an. Nach Ablauf des Programms ertönt ein Signal.

3. Berühren Sie ein Symbol, um das Signal abzuschalten.
4. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch aus. Entfernen Sie das Wasser aus dem Dampfgenerator.

Lassen Sie die Gerätetür ca. 1 Stunde offen stehen. Warten Sie, bis das Gerät trocken ist. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie das Gerät mit Heißluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten.

Dampferzeugungssystem

⚠ **ACHTUNG!** Den Dampfgenerator nach jeder Benutzung trocknen. Saugen Sie das Wasser mit einem Schwamm auf.

ⓘ Beseitigen Sie die Kalkrückstände mit Essigwasser.

⚠ **ACHTUNG!** Durch chemische Entkalkungsmittel können Schäden am Email entstehen. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

1. Füllen Sie zur Reinigung der Wasserschublade und des Dampfgenerators das Wasser-Essig-Gemisch (ca. 250 ml) über die Wasserschublade in den Dampfgenerator. Warten Sie ca. 10 Minuten.
2. Saugen Sie das Essigwasser mit dem Schwamm auf.
3. Geben Sie klares Wasser (100-200 ml) in die Wasserschublade, um das Dampferzeugungssystem zu spülen.
4. Entfernen Sie das Wasser mit dem Schwamm aus dem Dampfgenerator, und wischen Sie ihn trocken.
5. Lassen Sie die Tür offen stehen, bis das Gerät vollständig getrocknet ist.

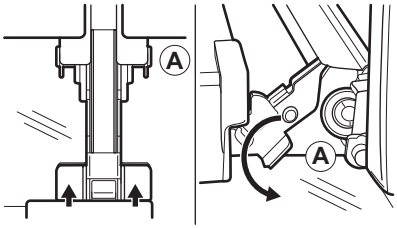
Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür hat drei Glasscheiben.Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden.

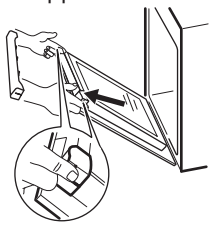
ⓘ Versuchen Sie nicht, die Glasscheiben herauszunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist: Die Tür kann zuklappen.

⚠ **ACHTUNG!** Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

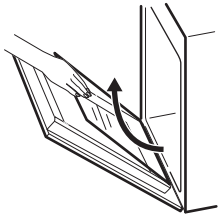
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70 Grad).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche, damit sie keine Kratzer bekommt.
6. Fassen Sie die Türabdeckung an der Türoberkante an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Kippverschluss zu lösen.



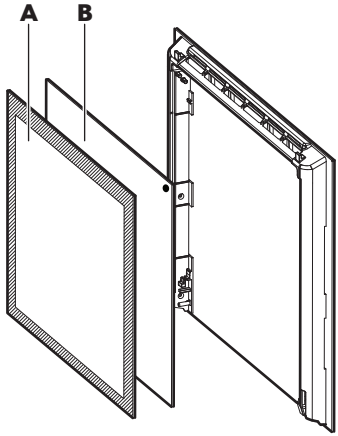
7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



9. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen Glasscheiben und Backofentür wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A und B) auf die richtige Reihenfolge. Die erste Glasscheibe (A) hat einen Dekorrahmen. Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Berühren Sie die bedruckte Zone des Dekorrahmens (A) nach der Montage, um sich zu vergewissern, dass sie sich von außen nicht rau anfühlt.



Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.

⚠ **WARNUNG!** Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen.
Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.
3. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
4. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
5. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine 40 W, 230 V (50 Hz), 350 °C hitzebeständige Backofenlampe (Sockel: G9).
6. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Fehlersuche

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Zeit ein
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Weiteres hierzu finden Sie unter „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Tür wurde nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Im Display erscheint F111.	Der Stecker des KT Sensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des KT Sensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen.

Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

Technische Daten

Technische Daten

Abmessungen (innen)	Breite Höhe Tiefe	477 mm 214 mm 418 mm
Backblechbereich	1424 cm²	
Heizelement für Oberhitze	1900 W	
Heizelement für Unterhitze	1000 W	
Grillelement	1900 W	
Ring	1650 W	
Gesamtleistung	3000 W	
Spannung	220 - 240 V	
Frequenz	50 Hz	
Anzahl der Funktionen	24	

Energieeffizienz

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation	KULINARISK 303.009.12
Energieeffizienzindex	94.5
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Hitzequelle	Strom
Nutzbares Volumen	43 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	30.9 kg

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

Energie sparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

- **Allgemeine Tipps**
  - Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.
  - Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.
  - Wenn immer möglich, geben Sie die Speisen in den kalten Backofen.
  - Beträgt die Garzeit länger als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.
  - Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.
- **Garen mit Heißluft** - wenn immer möglich, verwenden Sie die Heißluftfunktion, um Energie zu sparen.
- **Restwärme**
  - Bei einigen Ofenfunktionen und einem Programm mit Zeitwahl (Dauer, Ende) sowie einer längeren Garzeit als 30 Minuten, schaltet sich das Heizelement automatisch 10 % früher aus. Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.
- **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung** - schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus und nur wieder ein, wenn Sie sie benötigen.
- **Warmhalten von Speisen** - wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchte, wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung. Das Display zeigt die Restwärmetemperatur an.
- **Öko-Funktionen** - schlagen Sie unter „Ofenfunktionen“ nach.
- Wenn Sie die Funktion **Feuchte Heißluft** verwenden, wird die Lampe nach 30 Sekunden ausgeschaltet. Sie können sie Ihren Wünschen entsprechend erneut einschalten.
- Wenn Sie die **Öko-Funktionen** verwenden, erlischt die Backofenlampe. Sie können sie Ihren Wünschen entsprechend erneut einschalten.

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

IKEA Garantie

Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?

Diese Garantie ist für (5) fünf Jahre gültig ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA; sollte das Gerät die Bezeichnung "LAGAN" tragen, gilt die Garantie in diesem Fall nur (2) zwei Jahre. Als Kaufnachweis ist der Originalkassenbon oder die Originalrechnung erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, so verlängert sich dadurch die Garantiezeit weder für das Gerät noch für die neuen Teile.

Welche Geräte sind nicht durch die IKEA (5) Fünfjahresgarantie abgedeckt?

Die Geräte-Serie LAGAN und alle Geräte, die vor dem 1. August 2007 bei IKEA gekauft wurden.

Wer übernimmt den Kundendienst?

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

Was deckt die Garantie ab?

Die Garantie deckt Material- und Produktionfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der Rubrik “Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?” beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt, repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt.

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.
- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.

- Versehentliche Beschädigung durch Fremdobjekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche-/rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/ Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.
- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/ oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.

Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

Die IKEA Garantie gibt Ihnen spezielle gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen, die einer Änderung von Land zu Land unterworfen sind.

Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Eine Verpflichtung, Dienstleistungen im Rahmen der Garantie auszuführen, besteht nur dann, wenn:

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;
- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:

Bitte zögern Sie nicht, den speziellen IKEA Kundendienst (Service) zu kontaktieren für:

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
2. die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im

speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:
- der gesamten IKEA Kücheninstallation;
- Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.

3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsanleitungsabschnitt dieser Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?

Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

ⓘ Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, sollten Sie die IKEA-Artikelnummer (den 8-stelligen Zifferncode) Ihres Gerätes zur Hand haben.

ⓘ **BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF!** Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?

Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen, wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächsten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. 09.00 - 16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	8 bis 20 Werktage
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten	ma - vr 08.00 - 20.00, zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten)
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	012 297 8787	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміськи дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Slovenija	www.ikea.com		
Србија	www.ikea.com		

867314801-B-152015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1415225-1